

Il dott. Francesco GENOVESE è Ricercatore confermato, con anzianità 2011, presso la Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE) dell'Università degli Studi della Basilicata. Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari, è Dottore di Ricerca in "ECONOMIA E INGEGNERIA AGRO-ALIMENTARI AMBIENTALI E FORESTALI". Svolge compiti didattici articolati in cicli di lezioni, esercitazioni e seminari nell'ambito delle discipline afferenti alla Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE), compie attività tutoriale agli studenti dei C.d.L. in Tecnologie Alimentari-L26 e Scienze e Tecnologie Alimentari-LM70, nella stesura delle tesi di laurea e delle relazioni finali di tirocinio pratico applicativo.

E' stato correlatore in numerose tesi di laurea e svolge attività di ricerca per il settore scientifico disciplinare AGR/09, partecipa a convegni e seminari sia nazionali che internazionali. È titolare dell'insegnamento di "Ingegneria per le produzioni alimentari: modulo di macchine e impianti per le industrie alimentari" nell'ambito del corso di Laurea in Tecnologie Alimentari-L26, e "Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni lattiero casearie", insegnamento a scelta nel CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari LM70.

1. Dati Anagrafici

Nato a Potenza il 26.04.1977

2. Carriera scientifica e professionale

- è responsabile scientifico del progetto "Sharing Knowledge to increase Post-harvest Efficiency (SKIPE)" approvato con DGR 793 del 09/11/2020 nell'ambito del POR FESR Basilicata 2014-2020 Avviso Pubblico per la selezione di progetti di cooperazione interregionale e transnazionale (ai sensi dell'art. 96.3.d del Reg. (UE) n. 1303/2013), di durata 24 mesi;
- è responsabile dell'unità operativa di Macchine e Impianti per le industrie alimentari, nell'ambito del progetto PSR Basilicata 2014-2020 Bando Misura 16 Sottomisura 16.2 - "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie - Diversificazione della produzione dei formaggi lucani e loro caratteristiche funzionali. Progetto: Formaggi lucani PLUS (durata 24 mesi; avvio delle attività GENNAIO 2020);
- ha coordinato le attività tecnico scientifiche dello spin off "Ninetek innovazioni per l'Agro-industria srl" nell'ambito del progetto europeo Horizon 2020 denominato MYPACK - "Best markets for the exploitation of innovative sustainable food packaging solutions", un progetto di 42 mesi che ha avuto inizio il 1 novembre 2017 (Grant Agreement Number 774265).
- ricercatore per il S.S.D. AGR/09 dal 20 dicembre 2011;
- il 22 marzo 2007 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Ingegneria ed Economia Agroalimentare, Forestale ed Ambientale, con tesi dal titolo "Prove sperimentali per il controllo del calo peso nella lunga conservazione dei prodotti ortofrutticoli";

3. Attività Didattica

Il dott. GENOVESE svolge compiti didattici articolati in:

- cicli di lezioni/esercitazioni e seminari nell'ambito delle discipline afferenti al settore AGR/09;
- attività tutoriale agli studenti nella stesura delle tesi di laurea e di tirocinio pratico applicativo;
- attività di correlatore in tesi di laurea;
- colloqui con gli studenti.

Conduce lezioni ed esercitazioni teorico-pratiche ed attività didattica per i corsi di "Macchine ed impianti dell'industria alimentare", e "Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie".

4. Relatore di tesi di laurea

il dott. Genovese è stato relatore e correlatore di numerose tesi di laurea, compilative e sperimentali.

5. Attività Scientifica

L'attività scientifica del dott. GENOVESE ha riguardato numerose tematiche attinenti il SSD AGR/09 (Meccanica Agraria) prevalentemente rivolte alla creazione di modelli ed al controllo ed automazione dei processi produttivi agro-industriali, nell'ottica dell'ottimizzazione della gestione produttiva ed energetica, tramite lo sviluppo e la messa a punto di nuove tecniche e sensori innovativi per il controllo di processo; le applicazioni messe a punto hanno riguardato lo sviluppo di metodologie innovative di pretrattamento applicate alla post-raccolta dell'ortofrutta, l'utilizzo dell'analisi spettrale per la messa a punto ed il controllo dei decanter centrifughi per l'estrazione olearia, lo sviluppo di sistemi di controllo automatici per la conservazione refrigerata dei frutti in atmosfere modificate utilizzando gas innovativi e tecniche di controllo veloce, lo sviluppo di impianti per le produzioni lattiero-casearie con riferimento alla termizzazione del latte, alle operazioni di filatura e formatura di paste filate, al recupero dei sottoprodotto dell'industria casearia mediante tecniche di evaporazione a bassa pressione, ultrafiltrazione, osmosi inversa. Inoltre il dott. Genovese ha lavorato alla messa a punto di impianti per la produzione di polveri solubili da latte di asina, vacca e capra, oltre che per la produzione di polveri da siero di latte.

In ciascuna ricerca condotta, il dott. GENOVESE ha cercato di apportare il proprio contributo originale allo stato dell'arte esistente, talvolta migliorandolo ed innovandolo tramite nuove metodologie e la costruzione di prototipi innovativi.

E' coautore di n.2 brevetti: a) Sedimentatore rotativo per la separazione solido/liquido e liquido/liquido di liquidi alimentari e procedimento per la separazione solido/liquido e liquido/liquido di detti liquidi (<https://machimplab.wordpress.com/plants-instruments/#rotased>); b)Device for controlling gaseous exchanges between the inside and outside of a container for solid or liquid food products (<https://machimplab.wordpress.com/plants-instruments/#blow>).

Dal 1 novembre 2017, nell'ambito del progetto Horizon 2020 denominato MYPACK, coordina le attività tecnico scientifiche di un team di ricercatori e tecnici, impegnati nello sviluppo di un prototipo di macchina per la termosaldatura di un dispositivo innovativo su bobine di film per il confezionamento di prodotti alimentari.

Dal 2012 il dr. Genovese è, infatti, cofondatore e legale rappresentante dello spin off accademico denominato Ninetek Innovazioni per l'Agro-industria srl. Lo spin off ha il suo core business nella produzione di sensori per il controllo di processo nell'industria alimentare, e nello sviluppo di prototipi innovativi di macchine e impianti per la trasformazione degli alimenti, oltre che nella invenzione di strumenti e metodi per il risparmio energetico nell'industria.

PUBBLICAZIONI

RIVISTE SCIENTIFICHE

-Matera A., Altieri G., Ricciardi A., Zotta T., Condelli N., Galgano F., Genovese F., Di Renzo G.C. (2020). Microbiological stability and overall quality of ready-to-heat meals based on traditional recipes of the Basilicata region. Foods, MDPI, Basel, Switzerland.

-Genovese F., Di Renzo G.C., Altieri G., Scarano L., Strano M.C. (2020) Effect of Packaging Technology on the Quality of Pre-cooled Clementine Fruit. In: Coppola A., Di Renzo G., Altieri G., D'Antonio P. (eds) Innovative Biosystems Engineering for Sustainable Agriculture, Forestry and Food Production. MID-TERM AIIA 2019. Lecture Notes in Civil Engineering, vol 67., pp. 723-733, Springer, Cham (https://doi.org/10.1007/978-3-030-39299-4_78).

-A. Matera, G. Altieri, F. Genovese and G. C. Di Renzo (2020). Optimization of Donkey Milk Pasteurization Process. In: Coppola A., Di Renzo

-A. Matera, G. Altieri, F. Genovese and G. C. Di Renzo, 2020. Effect of Materials and Assembly Methods on Gas Selectivity of Blow® Device (2020). In: Coppola A., Di Renzo G., Altieri G., D'Antonio P. (eds) Innovative Biosystems Engineering for Sustainable Agriculture, Forestry and Food Production. MID-TERM AIIA 2019. Lecture Notes in Civil Engineering, vol 67., pp. 745-753, Springer, Cham (https://doi.org/10.1007/978-3-030-39299-4_78).

-Tolve, R., Condelli, N., Caruso, M.C., Genovese, F., Di Renzo, G.C., Mauriello, G., Galgano, F. (2019). Preparation and characterization of microencapsulated phytosterols for the formulation of functional foods: Scale up from laboratory to semi-technical production. *Food Research International*, 116, 1274-1281.

-Caruso, M.C., Braghieri, A., Capece, A., Napolitano, F., Romano, P., Galgano, F., Altieri, G. (2019) Recent updates on the use of agro-food waste for biogas production. *Applied Sciences (Switzerland)*Open Access Volume 9, 6, 1217.

-Admane, N., Genovese, F., Altieri, G., Tauriello, A., Trani, A., Gambacorta, G., Verrastro, V., Di Renzo, G.C. (2018) Effect of ozone or carbon dioxide pre-treatment during long-term storage of organic table grapes with modified atmosphere packaging. *LWT Volume 98*, Dicembre 2018, 170-178.

-Pascale, R., Bianco, G., Cataldi, T.R.I., Buchicchio, A., Losito, I., Altieri, G., Genovese, F., Tauriello, A., Di Renzo, G.C., Lafiosca, M.C. (2018). Investigation of the Effects of Virgin Olive Oil Cleaning Systems on the Secoiridoid Aglycone Content Using High Performance Liquid Chromatography-Mass Spectrometry. *AOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society*. Vol. 95, Issue 6, 665-671.

-Altieri, Giuseppe, Genovese, Francesco, Matera, Attilio, Tauriello, Antonella, Di Renzo, Giovanni Carlo (2018). Characterization of an innovative device controlling gaseous exchange in packages for food products. *POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY*, vol. 138, p. 64-73, ISSN: 0925-5214, doi: 10.1016/j.postharvbio.2017.12.012

-Matera Attilio, Genovese Francesco, Altieri Giuseppe, Tauriello Antonella, Di Renzo Giovanni C. (2017). An Innovative Smart Device to Control Modified Atmosphere Packaging (MAP) of Fruit and Vegetables. *CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS*, vol. 58, p. 193-198, ISSN: 2283-9216, doi: 10.3303/CET1758033

-Matera Attilio, Francesco Genovese, Altieri Giuseppe, Tauriello Antonella, Di Renzo Giovanni C. (2017). Effects on Must Quality Produced from Sangiovese and Cabernet Grape Frozen/Withered Using a Forced Air Plant. *CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS*, vol. 58, p. 343-348, ISSN: 2283-9216, doi: 10.3303/CET1758058

-ALTIERI, Giuseppe, GENOVESE, FRANCESCO, TAURIELLO, ANTONELLA, DI RENZO, Giovanni Carlo (2017). Models to improve the non-destructive analysis of persimmon fruit properties by VIS/NIR spectrometry. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, vol. 97, p. 5302-5310, ISSN: 0022-5142, doi: 10.1002/jsfa.8416

-N. ADMANE, V. Verrastro, G. Altieri, F. Genovese, L. Tarricone, A. Ippolito, G. C. Di Renzo (2015). Application of High Carbon Dioxide or Ozone Combined with MAP on Organic Late-Season Table Grapes Scarlotta Seedless®. *ACTA HORTICULTURAE*, vol. 1079, p. 193-199, ISSN: 0567-7572

-Angela Guidone, Ada Braghieri, Silvia Cioffi, Salvatore Claps, Francesco Genovese, Giuseppe Morone, Fabio Napolitano, Eugenio Parente (2015). Effect of adjuncts on microbiological and chemical properties of Scamorza cheese. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*, vol. 98, p. 1467-1478, ISSN: 0022-0302, doi: 10.3168/jds.2014-8554

-Altieri Giuseppe, Genovese Francesco, Tauriello Antonella, Di Renzo Giovanni Carlo (2015). Innovative plant for the separation of high quality virgin olive oil (VOO) at industrial scale. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, vol. 166, p. 325-334, ISSN: 0260-8774, doi: 10.1016/j.jfoodeng.2015.06.033

-G.C. Di Renzo, G. Altieri, F. Genovese, A. Tauriello. (2015). Preliminary Results on the Effect of a Simultaneous CO₂/Ethylene Treatment on Some Quality Properties of Persimmon Fruit. *ACTA HORTICULTURAE*, vol. 1071, p. 687-693, ISSN: 0567-7572

-A. Tauriello, G.C. Di Renzo, G. Altieri, M.C. Strano, F. Genovese, M. Calandra (2015). Simulation of Cold Treatment during a Cargo Shipment of Citrus Fruit. *ACTA HORTICULTURAE*, vol. 1065, p. 1685-1692, ISSN: 0567-7572

-Giuseppe Altieri, Giovanni C. Di Renzo, Francesco Genovese, Antonella Tauriello, Maurizio D'Auria, Rocco Racioppi, Licia Viggiani (2014). Olive oil quality improvement using a natural sedimentation plant at industrial scale. *BIOSYSTEMS ENGINEERING*, vol. 122, p. 99-114, ISSN: 1537-5110, doi: 10.1016/j.biosystemseng.2014.04.007

-Giuseppe Altieri, Giovanni Carlo Di Renzo, Francesco Genovese, Mariarosaria Calandra, Maria Concetta Strano (2013). A new method for the postharvest application of imazalil fungicide to citrus fruit. *BIOSYSTEMS ENGINEERING*, vol. 115, p. 434-443, ISSN: 1537-5110, doi: 10.1016/j.biosystemseng.2013.04.008

-Giovanni Carlo Di Renzo, Giuseppe Altieri, Francesco Genovese (2013). Donkey milk powder production and properties compared to other milk powders. *DAIRY SCIENCE & TECHNOLOGY*, vol. 93, p. 551-564, ISSN: 1958-5586, doi: 10.1007/s13594-013-0108-7

-Giuseppe Altieri, Giovanni Carlo Di Renzo, Francesco Genovese (2013). Horizontal centrifuge with screw conveyor (decanter): optimization of oil/water levels and differential speed during olive oil extraction. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, vol. 119, p. 561-572, ISSN: 0260-8774, doi: 10.1016/j.jfoodeng.2013.06.033

-F. Genovese, G.C. Di Renzo, G. Altieri, A. Tauriello (2013). Mild separation system for olive oil: quality evaluation and pilot plant design. *JOURNAL OF AGRICULTURAL ENGINEERING*, vol. 44 (s1), p. 306-310, ISSN: 2239-6268, doi: 10.4081/jae.2013.(s1):e61

-<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55211939400>

<https://orcid.org/0000-0002-9326-1183>

CAPITOLI DI LIBRI

-Processing plants and technologies for a sustainable Mediterranean food chain. In: A. Vastola (ed.)The Sustainability of Agro-Food and Natural Resource Systems in the Mediterranean Basin. (a cura di): A. Vastola (ed.)The Sustainability of Agro-Food and Natural Resource Systems in the Mediterranean Basin, The Sustainability of Agro-Food and Natural Resource Systems in the Mediterranean Basin. p. 339-351, ISBN: 978-3-319-16356-7, doi: 10.1007/978-3-319-16357-4_22

Machines and plants for dairy processing, Machines and plants for wine industry, Machines and plants for food industry and Automation and Process Control in food industry (Scientific Discipline Sector AGR/09). Dr. Genovese performs teaching activity as lectures, tutorials and seminars as part of the educational path of the SAFE Department.

The scientific activity of Dr. GENOVESE has involved several issues regarding the SSD AGR / 09 (Agriculture Engineering) mainly aimed at creating models, control and automation of food processing, in order to increase food quality, optimize the production and energy management, through the development of new techniques and innovative sensors. Developed applications concerned the development of innovative methods of pre-treatment applied to the post-harvest sector, the use of spectral analysis for the development and the control of centrifugal decanter for the extraction of olive oil, the development of automatic control systems for the refrigerated storage of fruits in modified atmosphere gas using innovative techniques. Dr. Genovese also carried out research activity on the development of plants for dairy production with reference to milk thermization, the stretching and shaping operations of "pasta filata" cheese, the recovery of the by-products of the dairy industry using low pressure evaporation techniques, ultrafiltration, reverse osmosis. Furthermore, the dott. Genovese has worked on the development of systems for the production of milk-soluble powder from donkey, cow and goat milk, as well as for the production of whey powders.

In each research, Dr. GENOVESE has tried to make its own unique contribution to the prior art, and sometimes improving it with significant amendments through new methodologies, and building innovative prototypes.

He is co-author of 2 patented inventions: a) Rotating sedimenter for solid / liquid and liquid / liquid separation of food liquids and process for solid / liquid and liquid / liquid separation of said liquids (<https://machimplab.wordpress.com/plants-instruments/#rotased>); b) Device for controlling gaseous exchanges between the inside and outside of a container for solid or liquid food products (<https://machimplab.wordpress.com/plants-instruments/#blow>).

- scientific responsible for the project "Sharing Knowledge to increase Post-harvest Efficiency (SKIPE)" approved by DGR 793 of 09/11/2020 under the POR FESR Basilicata 2014-2020 Public Notice for the selection of interregional and transnational cooperation projects (according to art. 96.3.d of Reg. (EU) n. 1303/2013), lasting 24 months;

-WP leader in the Research Project of the Basilicata Regione (PSR 2014-2020) Measure 16 Submeasure 16.2 - "Support for pilot projects and development of new products, practices, processes and technologies - Diversification of the production of Lucanian cheeses and their functional characteristics. Project name: Formaggi lucani PLUS (duration 24 months; start of activities JANUARY 2020);

-Coordinator of technical and scientific activities of the spin-off "Ninetek innovations for Agro-industry srl" in the context of the European project Horizon 2020 called MYPACK - "Best markets for the exploitation of innovative sustainable food packaging solutions", a 42-month project that began on November 1, 2017 (Grant Agreement Number 774265).

Since 2012, dr. Genovese is co-founder and legal representative of the academic spin-off named "Ninetek-Innovations for Agro-industry Ltd. Ninetek has its core business in the production of sensors for the process control in the food industry, and in the development of innovative prototypes of machines and plants for food processing, as well as in the invention of tools and methods for energy saving.

Professor Assistant in Agricultural Engineering (AGR/09)

University of Basilicata

School of Agriculture, Forest, Food And Environmental Sciences (SAFE)

Viale Ateneo Lucano, 10. Potenza, Italy

Tel.: + 39 0971 205256

E-mail: francesco.genovese@unibas.it

EDUCATION

2003-2006 Ph.D in Food&Agriculture Engineering, Faculty of Agriculture, University of Basilicata, Italy
1996-2003 Graduated in Food Technology, University of Basilicata, Italy

PROFESSIONAL AND TEACHING EXPERIENCE

2011 - to date Professor Assistant at Laboratory of Food Engineering (<https://machimplab.wordpress.com/>), SAFE, University of Basilicata

PUBLICATIONS

JOURNAL PAPERS

Matera A., Altieri G., Ricciardi A., Zotta T., Condelli N., Galgano F., Genovese F., Di Renzo G.C. (2020). Microbiological stability and overall quality of ready-to-heat meals based on traditional recipes of the Basilicata region. *Foods*, MDPI, Basel, Switzerland.

Genovese F., Di Renzo G.C., Altieri G., Scarano L., Strano M.C. (2020) Effect of Packaging Technology on the Quality of Pre-cooled Clementine Fruit. In: Coppola A., Di Renzo G., Altieri G., D'Antonio P. (eds) Innovative Biosystems Engineering for Sustainable Agriculture, Forestry and Food Production. MID-TERM AIIA 2019. Lecture Notes in Civil Engineering, vol 67., pp. 723-733, Springer, Cham (https://doi.org/10.1007/978-3-030-39299-4_78).

A. Matera, G. Altieri, F. Genovese and G. C. Di Renzo (2020). Optimization of Donkey Milk Pasteurization Process. In: Coppola A., Di Renzo G., Altieri G., D'Antonio P. (eds) Innovative Biosystems Engineering for Sustainable Agriculture, Forestry and Food Production. MID-TERM AIIA 2019. Lecture Notes in Civil Engineering, vol 67., pp. 735-744, Springer, Cham (https://doi.org/10.1007/978-3-030-39299-4_78).

A. Matera, G. Altieri, F. Genovese and G. C. Di Renzo, 2020. Effect of Materials and Assembly Methods on Gas Selectivity of Blow® Device (2020). In: Coppola A., Di Renzo G., Altieri G., D'Antonio P. (eds) Innovative Biosystems Engineering for Sustainable Agriculture, Forestry and Food Production. MID-TERM AIIA 2019. Lecture Notes in Civil Engineering, vol 67., pp. 745-753, Springer, Cham (https://doi.org/10.1007/978-3-030-39299-4_78).

Tolve, R., Condelli, N., Caruso, M.C., Genovese, F., Di Renzo, G.C., Mauriello, G., Galgano, F. (2019). Preparation and characterization of microencapsulated phytosterols for the formulation of functional foods: Scale up from laboratory to semi-technical production. *Food Research International*, 116, 1274-1281.

Caruso, M.C., Braghieri, A., Capece, A., Napolitano, F., Romano, P., Galgano, F., Altieri, G. (2019) Recent updates on the use of agro-food waste for biogas production. *Applied Sciences* (Switzerland) Open Access Volume 9, 6, 1217.

Admane, N., Genovese, F., Altieri, G., Tauriello, A., Trani, A., Gambacorta, G., Verrastro, V., Di Renzo, G.C. (2018) Effect of ozone or carbon dioxide pre-treatment during long-term storage of organic table grapes with modified atmosphere packaging. *LWT Volume 98*, Dicembre 2018, 170-178.

Pascale, R., Bianco, G., Cataldi, T.R.I., Buchicchio, A., Losito, I., Altieri, G., Genovese, F., Tauriello, A., Di Renzo, G.C., Lafiosca, M.C. (2018). Investigation of the Effects of Virgin Olive Oil Cleaning Systems on the Secoiridoid Aglycone Content Using High Performance Liquid Chromatography–Mass Spectrometry. AOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society. Vol. 95, Issue 6, 665-671.

Altieri, Giuseppe, Genovese, Francesco, Matera, Attilio, Tauriello, Antonella, Di Renzo, Giovanni Carlo (2018). Characterization of an innovative device controlling gaseous exchange in packages for food products. POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, vol. 138, p. 64-73, ISSN: 0925-5214, doi: 10.1016/j.postharvbio.2017.12.012

Matera Attilio, Genovese Francesco, Altieri Giuseppe, Tauriello Antonella, Di Renzo Giovanni C. (2017). An Innovative Smart Device to Control Modified Atmosphere Packaging (MAP) of Fruit and Vegetables. CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS, vol. 58, p. 193-198, ISSN: 2283-9216, doi: 10.3303/CET1758033

Matera Attilio, Francesco Genovese, Altieri Giuseppe, Tauriello Antonella, Di Renzo Giovanni C. (2017). Effects on Must Quality Produced from Sangiovese and Cabernet Grape Frozen/Withered Using a Forced Air Plant. CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS, vol. 58, p. 343-348, ISSN: 2283-9216, doi: 10.3303/CET1758058

ALTIERI, Giuseppe, GENOVESE, FRANCESCO, TAURIELLO, ANTONELLA, DI RENZO, Giovanni Carlo (2017). Models to improve the non-destructive analysis of persimmon fruit properties by VIS/NIR spectrometry. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol. 97, p. 5302-5310, ISSN: 0022-5142, doi: 10.1002/jsfa.8416

N. ADMANE, V. Verrastro, G. Altieri, F. Genovese, L. Tarricone, A. Ippolito, G. C. Di Renzo (2015). Application of High Carbon Dioxide or Ozone Combined with MAP on Organic Late-Season Table Grapes Scarlotta Seedless®. ACTA HORTICULTURAE, vol. 1079, p. 193-199, ISSN: 0567-7572

Angela Guidone, Ada Braghieri, Silvia Ciolfi, Salvatore Claps, Francesco Genovese, Giuseppe Morone, Fabio Napolitano, Eugenio Parente (2015). Effect of adjuncts on microbiological and chemical properties of Scamorza cheese. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol. 98, p. 1467-1478, ISSN: 0022-0302, doi: 10.3168/jds.2014-8554

Altieri Giuseppe, Genovese Francesco, Tauriello Antonella, Di Renzo Giovanni Carlo (2015). Innovative plant for the separation of high quality virgin olive oil (VOO) at industrial scale. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 166, p. 325-334, ISSN: 0260-8774, doi: 10.1016/j.jfoodeng.2015.06.033

G.C. Di Renzo, G. Altieri, F. Genovese, A. Tauriello. (2015). Preliminary Results on the Effect of a Simultaneous CO₂/Ethylene Treatment on Some Quality Properties of Persimmon Fruit. ACTA HORTICULTURAE, vol. 1071, p. 687-693, ISSN: 0567-7572

A. Tauriello, G.C. Di Renzo, G. Altieri, M.C. Strano, F. Genovese, M. Calandra (2015). Simulation of Cold Treatment during a Cargo Shipment of Citrus Fruit. ACTA HORTICULTURAE, vol. 1065, p. 1685-1692, ISSN: 0567-7572

Giuseppe Altieri, Giovanni C. Di Renzo, Francesco Genovese, Antonella Tauriello, Maurizio D'Auria, Rocco Racioppi, Licia Viggiani (2014). Olive oil quality improvement using a natural sedimentation plant at industrial scale. BIOSYSTEMS ENGINEERING, vol. 122, p. 99-114, ISSN: 1537-5110, doi: 10.1016/j.biosystemseng.2014.04.007

Giuseppe Altieri, Giovanni Carlo Di Renzo, Francesco Genovese, Mariarosaria Calandra, Maria Concetta Strano (2013). A new method for the postharvest application of imazalil fungicide to citrus fruit. BIOSYSTEMS ENGINEERING, vol. 115, p. 434-443, ISSN: 1537-5110, doi: 10.1016/j.biosystemseng.2013.04.008

Giovanni Carlo Di Renzo, Giuseppe Altieri, Francesco Genovese (2013). Donkey milk powder production and properties compared to other milk powders. DAIRY SCIENCE & TECHNOLOGY, vol. 93, p. 551-564, ISSN: 1958-5586, doi: 10.1007/s13594-013-0108-7

Giuseppe Altieri, Giovanni Carlo Di Renzo, Francesco Genovese (2013). Horizontal centrifuge with screw conveyor (decanter): optimization of oil/water levels and differential speed during olive oil extraction. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 119, p. 561-572, ISSN: 0260-8774, doi: 10.1016/j.jfoodeng.2013.06.033

F. Genovese, G.C. Di Renzo, G. Altieri, A. Tauriello (2013). Mild separation system for olive oil: quality evaluation and pilot plant design. JOURNAL OF AGRICULTURAL ENGINEERING, vol. 44 (s1), p. 306-310, ISSN: 2239-6268, doi: 10.4081/jae.2013.(s1):e61

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55211939400>

<https://orcid.org/0000-0002-9326-1183>

CHAPTERS IN BOOK

-Processing plants and technologies for a sustainable Mediterranean food chain. In: A. Vastola (ed.)The Sustainability of Agro-Food and Natural Resource Systems in the Mediterranean Basin. (a cura di): A. Vastola (ed.)The Sustainability of Agro-Food and Natural Resource Systems in the Mediterranean Basin, The Sustainability of Agro-Food and Natural Resource Systems in the Mediterranean Basin. p. 339-351, ISBN: 978-3-319-16356-7, doi: 10.1007/978-3-319-16357-4_22

Curriculum breve in italiano (massimo 2000 car.) Aggiorna

Ricercatore, SAFE - Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali- SSD AGR/09 Meccanica agraria Settori ERC: LS9_6 Food sciences; PE8_8 Mechanical and manufacturing engineering (shaping, mounting, joining, separation); PE8_10 Production technology, process engineering E' componente del Collegio dei Docenti (curriculum FSTB) Attività di ricerca: impianti per la conservazione e lavorazione dei prodotti ortofrutticoli, per i caseifici, per le cantine, per gli oleifici e per l'industria alimentare, impianti per il trattamento dei sottoprodotto e degli scarti di lavorazione, strategie e impianti per la produzione di energia e risparmio energetico nell'industria alimentare, controllo ed automazione dei processi agroalimentari Attività didattica: Macchine e impianti per l'industria enologica (Magistrale CdL in Scienze Viticole ed Enologiche). Esercitatore nel Corso di Macchine ed Impianti per l'Industria Agroalimentare (CdL Triennale in Tecnologie Alimentari). Collaborazioni attive con altre istituzioni 1. CRA – ACM di Acireale (CT Italia)

Curriculum breve in inglese (massimo 2000 car.) Aggiorna

Francesco Genovese Researcher, SAFE - School of Agriculture, Forestry, Food and Environmental Sciences SSD AGR/09 Agricultural Engineering ERC Sectors: LS9_6 Food sciences; PE8_8 Mechanical and manufacturing engineering (shaping, mounting, joining, separation); PE8_10 Production technology, process engineering Role: Faculty member (curriculum FSTB) Research activity: layout and analysis of machines and plants for storage and processing of fruit and vegetables, dairy farms, wine industries, olive oil mills, waste water treatment, energy saving and recovering in food process, agro-industrial process automation. Teaching activity: Machines and plants for wine industry (Degree in Wine and Oenology Science). Teaching and research relationship with other institutions 1. CRA – ACM di Acireale (CT Italia)